

YOANN DEMEERSSEMAN



DUNOD

**Principe du design de couverture
et maquette intérieure :**
Atelier Marge Design

Adaptation graphique et réalisation :
Hokus Pokus Créations

Illustrations : Manon Belaïche

Responsable d'édition : Ronite Tubiana

Édition : Florian Boudinot

Fabrication : Nelly Roushdi

**Selecture : Clémence Mocquet
et Stéphane Deschamps**

© Dunod, 2018
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-077583-5

Toute représentation ou reproduction
intégrale ou partielle faite sans
le consentement de l'auteur
ou de ses ayants droit ou ayants cause
est illicite selon le Code de la propriété
intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue
une contrefaçon réprimée
par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5]
les copies ou reproductions strictement
réservées à l'usage privé du copiste
et non destinées à une utilisation collective,
ainsi que les analyses et courtes citations
justifiées par le caractère critique,
pédagogique ou d'information de l'œuvre
à laquelle elles sont incorporées,
sous réserve, toutefois, du respect
des dispositions des articles L 122-10
et L 122-12 du même Code, relatives
à la reproduction par rephotographie.

préface

On ne s'improvise pas barmaid ou barman, c'est un véritable métier. Si certain·e·s l'ont découvert par hasard et se sont pris au jeu des boissons mélangées, pour d'autres, c'est une véritable vocation et parfois un parcours digne d'un compagnonnage. Souvent les barmaids et barmen ont de multiples sources d'inspiration puisées dans les livres classiques, lors de voyages ou de rencontres, mais ils n'ont la chance d'avoir qu'un ou deux mentors dans leur carrière avec lesquels ils peuvent échanger au quotidien. Et ceci Yoann l'a parfaitement compris : le bar tout comme la cuisine est affaire de transmission. Même s'il excelle dans la création de nouvelles recettes de cocktails, l'emploi de nouveaux ingrédients ou de nouvelles techniques, il a très vite saisi l'importance d'être bien entouré pour progresser.

Comme tous les métiers de bouche, si la pratique est essentielle, les ouvrages de référence sur les recettes, les techniques et les ingrédients sont indispensables pour acquérir une véritable culture du bar. Aujourd'hui, après avoir fait ses armes en France et à l'étranger et remporté plusieurs compétitions, tout en travaillant pour de nombreuses marques et appellations d'origine, il s'est attelé à la noble tâche de former les prochaines générations de professionnel·le·s dans le Grand Ouest et ailleurs, contribuant ainsi à la modernisation indispensable de sa profession.

Dès lors a mûri ce projet de manuel de référence pour l'école française et internationale du bar, à la fois somme d'une décennie d'expérience personnelle et synthèse d'un savoir-faire plus ancien et éclectique. Nul doute qu'il deviendra un outil incontournable pour les apprentis et les plus confirmés tout comme les amateurs chevronnés.

Alexandre Vingtier

LE PROGRAMME DE VOTRE COURS DE COCKTAILS EN 12 SEMAINES

SEMAINE 1

Équipements et techniques

LEÇON N°1.....	14	EXERCICES	28
LEÇON N°2.....	20	EXERCICES	29
LEÇON N°3.....	30	EXERCICES	36-37
LEÇON N°4.....	32	EXERCICES	36-37
LEÇON N°5.....	38	EXERCICES	56

SEMAINE 2

un petit bar pour bien débuter

LEÇON N°6.....	48	EXERCICES	57-58
LEÇON N°7.....	50	EXERCICES	59

SEMAINE 3

Les cocktails réalisés directement au verre

LEÇON N°8.....	62	EXERCICES	74
LEÇON N°22....	122	EXERCICES ..	130-131
LEÇON N°24....	128	EXERCICES ..	130-131

SEMAINE 4

Mes premiers cocktails au shaker !

LEÇON N°11	80	EXERCICES	90-91
LEÇON N°28	146	EXERCICES ..	156-157
LEÇON N°29	150	EXERCICES ..	156-157

SEMAINE 5

Cocktails estivaux

LEÇON N°34	170	EXERCICES	186
LEÇON N°14	92	EXERCICES	96-97
LEÇON N°10	76	EXERCICES	78-79
LEÇON N°20	112	EXERCICES ..	117-118

SEMAINE 6

L'équilibre du sucre et du citron

LEÇON N°9.....	68	EXERCICES	75
LEÇON N°19....	110	EXERCICES ..	117-118
LEÇON N°27....	140	EXERCICES ..	144-145

SEMAINE 7

Connaissance des grands classiques

LEÇON N°18	106	EXERCICES	116
LEÇON N°30	152	EXERCICES ..	156-157
LEÇON N°23	126	EXERCICES ..	130-131

SEMAINE 8

Cocktails et bitters

LEÇON N°17	104	EXERCICES	116
LEÇON N°25	132	EXERCICES ..	144-145
LEÇON N°26	136	EXERCICES ..	144-145
LEÇON N°16	98	EXERCICES ..	102-103

SEMAINE 9

Cocktails historiques et versions modernes

LEÇON N°15	94	EXERCICES	96-97
LEÇON N°32	162	EXERCICES ..	166-167
LEÇON N°35	176	EXERCICES	186

SEMAINE 10

Cocktails au coin du feu

LEÇON N°12	84	EXERCICES	90-91
LEÇON N°13	88	EXERCICES	90-91
LEÇON N°33	164	EXERCICES ..	166-167
LEÇON N°38	188	EXERCICES	204
LEÇON N°21	114	EXERCICES	119

SEMAINE 11

Le cocktail au XXI^e siècle

LEÇON N°37	182	EXERCICES	187
LEÇON N°39	192	EXERCICES	204
LEÇON N°41	200	EXERCICES	204

SEMAINE 12

Pour palais avertis

LEÇON N°40	196	EXERCICES	204
LEÇON N°36	180	EXERCICES	187
LEÇON N°31	158	EXERCICES ..	166-167

sommaire

Le lexique du bartender	P. 6	Chacun ses goûts, chacun ses cocktails	P. 8	À chaque saison ses cocktails	P. 10	Le mot de Yoann Demeersseman	P. 12
Chapitre 1		Chapitre 2		Chapitre 3		Chapitre 4	
Équipements et techniques	P. 13	Les familles de cocktails	P. 61	Les cocktails classiques	P. 121	Les cocktails contemporains	P. 169
Leçon n°1 La verrerie	P. 14	Leçon n°8 Les long drinks	P. 62	Leçon n°22 Les cocktails basiques	P. 122	Leçon n°34 Les cocktails d'été	P. 170
EXERCICES	P. 28	EXERCICES	P. 74	EXERCICES	P. 130-131	EXERCICES	P. 186
Leçon n°2 Le matériel du bartender	P. 20	Leçon n°9 Les cocktails à base de citron	P. 68	Leçon n°23 Les cocktails épices	P. 126	Leçon n°35 Les cocktails distingués et corsés	P. 176
EXERCICES	P. 29	EXERCICES	P. 75	EXERCICES	P. 130-131	EXERCICES	P. 186
Leçon n°3 La glace	P. 30	Leçon n°10 Les cocktails à base de vin	P. 76	Leçon n°24 Les cocktails apéritifs ^{1/3}	P. 128	Leçon n°36 Les cocktails signature	P. 180
EXERCICES	P. 36-37	EXERCICES	P. 78-79	EXERCICES	P. 130-131	EXERCICES	P. 187
Leçon n°4 Les mesures et techniques de verse	P. 32	Leçon n°11 Les mocktails	P. 80	Leçon n°25 Les cocktails apéritifs ^{2/3}	P. 132	Leçon n°37 Les cocktails revisités	P. 182
EXERCICES	P. 36-37	EXERCICES	P. 90-91	EXERCICES	P. 144-145	EXERCICES	P. 187
Leçon n°5 Les techniques de bartending	P. 38	Leçon n°12 Les hot drinks	P. 84	Leçon n°26 Les cocktails apéritifs ^{3/3}	P. 136	Leçon n°38 Les cocktails digestifs	P. 188
EXERCICES	P. 56	EXERCICES	P. 90-91	EXERCICES	P. 144-145	EXERCICES	P. 204
Leçon n°6 Les essentiels du bar	P. 48	Leçon n°13 Les cocktails à base d'œuf	P. 88	Leçon n°27 Les cocktails exotiques	P. 140	Leçon n°39 Les cocktails atypiques	P. 192
EXERCICES	P. 57-58	EXERCICES	P. 90-91	EXERCICES	P. 144-145	EXERCICES	P. 204
Leçon n°7 Les décos et garnitures	P. 50	Leçon n°14 Les punches	P. 92	Leçon n°28 Les cocktails de Cuba	P. 146	Leçon n°40 Les cocktails herbacés et fumés	P. 196
EXERCICES	P. 59	EXERCICES	P. 96-97	EXERCICES	P. 156-157	EXERCICES	P. 204
RECETTES MAISON		Leçon n°15 Les crustas	P. 94	Leçon n°29 Les cocktails acidulés	P. 150	Leçon n°41 Les cocktails aux agrumes	P. 200
		EXERCICES	P. 96-97	EXERCICES	P. 156-157	EXERCICES	P. 204
Glaçons maison	31	Leçon n°16 Les martinis et new age martinis	P. 98	Leçon n°30 Les cocktails fruités	P. 152		
Sirup de sucre	49	EXERCICES	P. 102-103	EXERCICES	P. 156-157		
Sirup de grenade	49	Leçon n°17 Les old fashioned	P. 104	Leçon n°31 Les cocktails qui réveillent	P. 158		
Ginger beer	66	EXERCICES	P. 116	EXERCICES	P. 166-167		
Infusion de clou de girofle	85	Leçon n°18 Les cocktails à base de menthe	P. 106	Leçon n°32 Les cocktails au cognac	P. 162		
Sirup de clou de girofle	92	EXERCICES	P. 116	EXERCICES	P. 166-167		
Purée de framboises	95	Leçon n°19 Les swizzles	P. 110	Leçon n°33 Les cocktails digestifs	P. 164		
Sirup de chocolat noir / baies roses	95	EXERCICES	P. 117-118	EXERCICES	P. 166-167		
Bourbon infusé au bacon	105	Leçon n°20 Les tikis	P. 112				
Sirup d'ananas	109	EXERCICES	P. 117-118				
Leçon n°21 Les étagés	P. 114	Leçon n°21 Les étagés	P. 114				
EXERCICES	P. 119	EXERCICES	P. 119				
RECETTES MAISON							
Purée de pêche	124						
Crème de cacao	148						
Lime cordial	155						
Réduction de Jasmin	179						
Glace maison parfumée à l'Angostura Orange Bitters	180						
Sirup d'orgeat infusé au piment rouge	190						
Sirup de miel	198						
Sirup de gingembre	198						
Vodka Wyborowa Exquise infusée aux zestes d'orange	202						
CORRIGÉS DES EXERCICES							P. 205

le lexique du bartender

ABA : apéritif à base d'alcool (Cynar, pastis, Aperol...).

ABV : apéritif à base de vins (quinquina et vermouth).

AOC : appellation d'origine contrôlée.

After dinner : cocktail digestif.

Bar mat : tapis de bar.

Bar spoon : terme anglais qui désigne la cuillère de bar.

Bartender : terme anglais désignant le barman.

Before dinner : cocktail apéritif.

Bitter : signifie «amer» en anglais, le terme *bitter* correspond à une catégorie d'apéritif à base d'alcool que l'on appelle les *bitters* ou amers. On distingue les amers clairs comme l'Aperol et le Campari par exemple, les goudrons pour l'amer Picon et le Cynar ou les amers concentrés comme l'Angostura.

Blender : mixeur.

BNIC : bureau national interprofessionnel du cognac.

Boston (shaker) : shaker américain, le shaker boston traditionnel est composé d'une timbale et d'un verre à mélange. Ces dernières années, la tendance est au shaker boston composé de deux timbales, il est bien plus efficace que le traditionnel.

Cocktail : le mot apparaît en 1806 dans un journal américain qui le décrit ainsi : boisson stimulante composée de tous types de spiritueux, d'eau, de sucre et de *bitter*. Au XIX^e siècle, dans les premiers ouvrages, on distingue les cocktails des boissons mélangées. Dans les années 1920, le mot cocktail englobera tous types de boissons mélangées à partir du moment qu'elle comporte 2 ingrédients.

Continental (shaker) : type de shaker composé de deux timbales (une petite et une grande) en inox ou en argent.

Crushed ice : glace pilée.

Cuban roll : technique de réalisation d'un cocktail qui consiste à jeter les liquides d'une timbale à une autre.

Dash : terme anglais pour «trait». Un trait ou un *dash* (pour un spiritueux) équivaut environ à 7,5 ml. C'est le terme employé par les bartenders pour verser certains spiritueux au goût très prononcé. Exemple : un *dash* d'absinthe...

Double strainer : passoire fine qui permet d'obtenir un cocktail homogène en réalisant une «double filtration». Elle retient les petits morceaux de glace, la pulpe des fruits et les brins d'herbes, plantes et épices.

Dry shake : technique de réalisation qui signifie *shaker sans glace avec un blanc d'œuf*.

Fancy drink (all day cocktail) :

cocktail servi à n'importe quel moment, il s'agit en général des *long drinks*.

Flair bartender : barman spécialisé dans le service stylisé, le *flair bartender* est apparu dans les années 1990 aux États-Unis suite au film *Cocktail* où on aperçoit l'acteur Tom Cruise réaliser différents types de cocktails de manière spectaculaire.

Float : «flotte» en français. Un *float* de rhum par exemple consiste à terminer le cocktail en versant un trait de rhum délicatement au-dessus du verre comme pour le *mai tai*, le *planteur*...

Frapper : réaliser un cocktail au shaker.

Frozen : désigne un verre congelé (rafrâichi au freezer) ou un cocktail réalisé au mixeur avec de la glace pilée comme le *daïquiri frozen* par exemple.

Highball : désigne le verre long drink (aussi connu sous le nom de *tumbler*), et par extension la famille de cocktail long drink associée.

Hot drink (boisson chaude) : catégorie de cocktail désignant une boisson chaude servie dans un verre résistant à la chaleur (de type *toddie*) comme l'*irish coffee* par exemple. Leur contenance est de 12 à 25 cl.

IGP : indication géographique protégée.

Jigger : doseur à alcool.

Julep cup : petite timbale dans laquelle on sert les boissons de la famille de cocktails «Juleps».

Lime squeezer : presse-citron vert.

Long drink (boisson longue) : cocktail rafraîchissant et désaltérant pouvant être servi à tout moment. Un *long drink* peut être allongé d'eau minérale, d'eau gazeuse, de divers sodas, jus de fruits, bière, champagne... leur contenance va de 12 à 25 cl. Exemples : *mojito*, *freddy collins*, *red snapper*...

Martini : désigne le verre à cocktail ou bien le cocktail de James Bond (*vesper martini*, *vodka martini*...).

Mixing glass : verre à mélange.

Mixologie : terme américain apparu aux États-Unis vers la fin du XIX^e siècle. Il désigne l'art du mélange des boissons pour réaliser des cocktails. Le mot apparaît dans le Dictionnaire de la langue française pour la première fois en 2017.

Mocktail : cocktail sans alcool.

Muddle : piler.

Neat : spiritueux servi sec et sans glace.

Night cap : traduit par «bonnet de nuit», le *night cap* correspond à la dernière boisson que l'on prend avant de se coucher.

Old fashioned : verre à whisky, également appelé *rocks*, car il est fréquemment utilisé pour boire une eau-de-vie ou un cocktail servi avec glaçons, d'où l'expression *on the rocks*. Le *old fashioned* est également une catégorie de cocktail où toutes eaux-de-vie de base peuvent être utilisées.

On the rocks : cocktail ou spiritueux servi avec de la glace en cube dans un verre *old fashioned*.

Passer : étape de réalisation d'un cocktail au shaker ou au verre à mélange qui consiste à filtrer le mélange à l'aide d'une passoire à glaçons.

Pourer : bec verseur.

Punch bowl : grand récipient ou grande vasque dans lequel on réalise toutes sortes de *punchs*.

Queue de coq : terme de *bartender* qui désigne un cocktail sec et aromatique (qui se réfère à la première définition du mot «cocktail»).

Rhum Fest : créé en 2012 par Cyrille Hugon, le Rhum Fest est un salon entièrement dédié au rhum dans toute sa diversité. Il a lieu tous les ans à Paris au printemps.

Rum overproof : rhum jamaïcain (à l'origine) titrant au moins 63 %.

Short drink (boisson courte) : catégorie de cocktails généralement servis en apéritif ou en digestif. Leur contenance va de 7 à 12 cl.

Simple syrup : sirop de sucre (1 volume d'eau pour 1 volume de sucre semoule).

Speakeasy : bar clandestin où l'on servait de l'alcool durant la prohibition aux États-Unis.

Spirit : terme anglais qui désigne l'alcool de base d'un cocktail.

Straight up : cocktail apéritif ou digestif rafraîchi au shaker ou au verre à mélange et servi sans glace.

Strainer : passoire à glaçons.

Swizzle stick : bâtonnet en forme de bois lélé qui permet de remuer les cocktails réalisés sur glace pilée.

Tin : correspond à la timbale du shaker Boston.

Topper : *topped* en anglais signifie «compléter» un cocktail d'un jus, d'une eau gazeuse, de champagne...

Tumbler : voir *Highball*.

Vaporiser un cocktail : il devient de plus en plus courant de terminer un cocktail en le vaporisant d'une essence ou d'un alcool. C'est le cas du cocktail contemporain *l'eau fraîche* qui est vaporisé d'essence de romarin. Pour vaporiser le cocktail, placer le spray à 20-30 cm au-dessus du verre, 2 à 3 pulvérisations suffisent pour apporter de la fraîcheur au cocktail.

VDL : vins de liqueur (porto, xérès, pineau des Charentes...).

chacun ses goûts, chacun ses cocktails

Cocktails portés sur la fraîcheur

Daiquiri :

rum blanc cubain, sucre en poudre, jus de citron vert

147

White lady n°1 :

Menthe-Pastille, Cointreau, jus de citron

150

Stinger :

cognac, Menthe-Pastille

188

Cucumber highball :

sirop de sucre, concombre frais, jus de citron, eau gazeuse

82

Whiskey smash :

rye whiskey, quartier de citron jaune, menthe fraîche, sirop de sucre

108

Last word :

gin, Chartreuse verte, liqueur au marasquin, jus de citron vert

159

Green beast :

absinthe Pernod, jus de citron, sirop de sucre, concombre frais, eau minérale fraîche

174

Cocktails acidulés et sucrés

Tommy's margarita :

tequila, sirop d'agave, jus de citron vert

151

Spitfire :

cognac, crème de pêche, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf, vin blanc sec

193

Perfect lady :

gin, crème de pêche, jus de citron, sucre en poudre, blanc d'œuf

58

Millionaire cocktail N°1 :

rum jamaïcain, Sloe gin, apricot brandy, grenadine, jus de citron vert

152

Continental sour :

cognac, sirop de sucre, jus de citron, blanc d'œuf, vin rouge

71

Peach punch :

crème de pêche, Aperol, vin blanc sec, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

195

Rye sour :

rye whiskey, sirop de sucre, jus de citron, blanc d'œuf

71

Cocktails secs et acidulés

Margarita :

tequila, Cointreau, jus de citron vert

151

White lady n°2 :

gin, Cointreau, jus de citron

150

Sidecar :

cognac, Cointreau, jus de citron

150

Brancarita :

tequila, crème de cacao, Fernet-Branca, jus de citron vert

185

Nuclear daiquiri :

rum, Chartreuse verte, Falernum, jus de citron vert

198

Penicillin :

scotch whisky tourbé, sirop de miel, sirop de gingembre, jus de citron jaune

198

Breakfast martini :

gin, Cointreau, jus de citron jaune, marmelade

201

Cocktails exotiques

Canchanchara :

rum vieux cubain, miel, quartier de citron vert

140

Mai tai :

rum jamaïcain, curaçao, sirop d'orgeat, jus de citron vert, glace pilée

112

Gin gin mule :

gin, sirop de sucre, menthe fraîche, jus de citron vert, ginger beer maison

66

Raffles singapour sling :

gin, cherry brandy, Bénédictine, Cointreau, sirop de grenadine, jus de citron vert, Angostura Bitters, jus d'ananas

155

El nuclear :

rum blanc de Guadeloupe, Izarra verte, sirop de sucre, jus de citron vert, blanc d'œuf, jus d'ananas

194

Havana mule :

rum cubain, sirop d'ananas, citron vert, ginger beer, essence de café Havana

66

Zombie :

4 rhums différents, liqueur au marasquin, pamplemousse...

113

Pour vous repérer, voici une sélection de cocktails à réaliser selon vos produits et selon vos goûts.

Les numéros renvoient aux pages où se trouvent les recettes.

Cocktails fruités

Clover club :
gin, grenadine, framboises fraîches, jus de citron, blanc d'œuf

154

Strawberry daiquiri :
rum cubain, fraise fraîche, sucre, jus de citron vert

148

Kiss from Normandy :
Calvados, St-Germain, groseille fraîche, jus de poire bio, caramel au beurre salé

192

Bloodhound :
gin, vermouth rouge, vermouth dry, liqueur au marasquin, framboises fraîches

160

Pussy foot :
orange fraîche, jus de citron jaune, grenadine, œuf

81

Pornstar martini :
vodka, purée de fruits de la passion, liqueur de fruit de la passion, sirop de sucre

101

Mary Pickford :
rum cubain, jus d'ananas frais, sirop de grenade, liqueur au marasquin

155

Bellini :
purée de pêche maison, crème de pêche de vigne, prosecco

125

Cocktails désaltérants

Mojito :
rhum cubain, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre en poudre, eau gazeuse

40

Absinthe drip :
absinthe, carré de sucre, eau minérale fraîche

122

Gin fizz :
gin, sirop de sucre, jus de citron, blanc d'œuf, eau gazeuse

73

Aperol fizz :
Aperol, sirop de sucre, jus de citron, blanc d'œuf, eau gazeuse

72

Ron collins :
rum cubain, jus de citron, sirop de sucre, eau gazeuse

69

Apple mojito :
menthe fraîche, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert, jus de pomme

82

Georgia julep :
cognac, crème de pêche, menthe fraîche, sucre en poudre, glace pilée

106

Cocktails amers

Americano :
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

128

Negroni :
Campari, gin, vermouth rouge

129

Aperol spritz :
Aperol, vin blanc sec, eau gazeuse

171

Naked and famous :
mezcal, Chartreuse jaune, Aperol, jus de citron vert

197

Sicilian mandarine :
Campari, vodka, Galliano, sirop de grenade, menthe, jus de pamplemousse

202

Berlioni :
gin, Cynar, vermouth sec

177

Dom Tom negroni :
rum vieux, vermouth rouge, Campari, amer Picon

181

El trinidad cocktail :
Rhum Angostura, Byrrh Grand Quinquina, Monin Original, Angostura Bitters

180

Bensonhurst :
rye whiskey, vermouth sec, Cynar, liqueur au marasquin

176

Cocktails aromatiques et corsés

Manhattan :
rye whiskey, vermouth rouge, Angostura Bitters

137

Rye old fashioned :
rye whiskey, carré de sucre, Angostura Bitters

104

Dry martini :
gin, vermouth dry

99

Japanese cocktail :
cognac, Angostura Bitters, sirop d'orgeat

163

Rum old fashioned :
rum jamaïcain, carré de sucre, Angostura Bitters

105

Woody and salty :
tequila, China-China, Aperol, Suze Red Bitter

181

El trinidad cocktail :
Rhum Angostura, Byrrh Grand Quinquina, Monin Original, Angostura Bitters

180

à chaque saison ses cocktails



PRINTEMPS

avril

avocat, fruit de la passion,
mangue

mai

avocat, fruit de la passion,
mangue, fraise

juin

avocat, fruit de la passion, mangue,
fraise, cerise, framboise, groseille,
litchi, melon, pastèque, pêche

ÉTÉ

juillet et août

cerise, fraise, framboise,
fruit de la passion, groseille,
litchi, mangue, melon, mûre,
myrtille, pastèque, pêche

septembre

amande, cerise, datte,
figue, fraise, framboise,
fruit de la passion, groseille,
litchi, mangue, melon, mûre, myrtille,
noisette, pastèque, pêche, poire



PASSION FRUIT
MARTINI
101

KISS FROM NORMANDY
192

RASPBERRY MARTINI
101

WATERMELON MARTINI
101

WATERMELON
SMASH
81

CLOVER CLUB
154



L'EAU FRAÎCHE
170

CUBAN SMASH
109

BRAMBLE
150

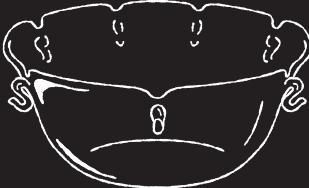
BELLINI
125

RASPBERRY BELLINI
125

PIMM'S CUP
93

MADAME S
81

PEACH PUNCH
195



Les fruits de saison sont parfaits pour réaliser des préparations maison telles que les sirops, les purées de fruits et certaines macérations de fruit dans l'alcool.

L'utilisation de fruits frais de saison permet aussi de sublimer certains cocktails.



AUTOMNE

octobre

avocat, datte, figue,
fruit de la passion,
litchi, mangue, pomme

novembre

avocat, datte, figue, fruit de la passion,
litchi, mangue, orange, pomme,
grenade, kumquat

décembre

ananas, avocat, grenade, kumquat,
orange, orange sanguine,
pamplemousse, pomme

HIVER

janvier et février

ananas, avocat, datte,
fruit de la passion, litchi,
pamplemousse, orange,
orange sanguine, pomme

mars

ananas, avocat, datte,
fruit de la passion, mangue,
orange sanguine, pamplemousse,
pomme



MABEL'S TREACLE

184

PALOMA

173

SICILIAN MANDARINE

202

HEMINGWAY DAÏQUIRI

149

SO BRITISH

200

TI'TIME

175



APPLE MOJITO

82

LA HECHICERA

198

THE CLARENDRON

83

MARY PICKFORD

155

HAUTE COUTURE

184

TREACLE

182

PINA COLADA

40

Le mot de Yoann Demeersseman

Mon expérience

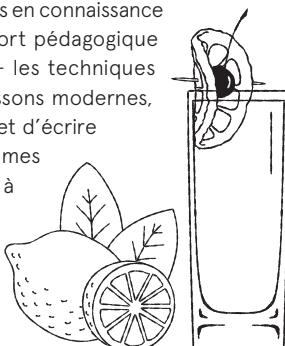
Mon expérience dans le domaine du bar a débuté relativement tard puisque j'ai shaké mes premiers cocktails à 25 ans. Grâce à Louis Bohec, mon premier professeur de bar, j'ai eu la chance d'intégrer la faculté des métiers de Rennes pour suivre une formation de mention complémentaire barman entre 2006 et 2007.

Philippe Proust, mon premier chef de bar, me parlait souvent de Londres, la capitale mondiale du cocktail, et plus particulièrement du Savoy Hotel (le meilleur bar d'hôtel du monde), où il avait officié durant deux années. Il me prêtait régulièrement sa bible, le *Savoy Cocktail Book*, qui est devenue au fil du temps mon livre de référence. À l'issue de ma formation en 2007, j'ai donc suivi les conseils de mes pairs en partant à Londres pour devenir bartender. J'y ai découvert la culture bar internationale aux côtés de Yoann Lazareth, avec qui j'ai travaillé durant deux années au Akbar, un bar à cocktail londonien référencé à l'époque parmi les meilleurs bars à cocktails du monde.

En septembre 2008, notre adhésion à l'association des bartenders anglais grâce à Lucas Cordiglieri, vice-président, nous a permis de rencontrer les acteurs les plus influents de la culture bar et cocktail londonienne, et de participer aux différents événements du monde de la mixologie (concours de cocktails, dégustation de spiritueux, formations...). *Culture bar*, un blog rédigé en anglais et dédié à la culture bar et aux cocktails à l'international, est créé avec Yoann Lazareth peu de temps après. C'est à partir de cette période que j'ai commencé à écrire des articles sur les cocktails et à former des bartenders.

En 2010, de retour en France, mon souhait était de créer un atelier bar et cocktails contemporains. Lors d'une finale internationale de concours de cocktails, j'étais loin de me douter que Louis Bohec allait réaliser mon rêve en me proposant un poste de formateur pour ouvrir le premier CQP barman du monde de la nuit en France (certificat de qualification professionnelle). Ce type de formation est une première dans l'hexagone, elle bénéficie à des personnes n'ayant aucune expérience dans le domaine du bar et permet d'obtenir un certificat validé conjointement par l'entreprise et le centre de formation.

Ma mission était simple : partager mon expérience londonienne à travers différents modules théoriques et pratiques en connaissance du bar et des cocktails. Il n'existe aucun support pédagogique sur ce que je venais d'apprendre à Londres – les techniques de bartending (*dry shake, cuban roll...*), les boissons modernes, le troisième âge d'or des cocktails, etc. Le projet d'écrire un livre devenait alors une évidence. Et ce sont mes élèves qui ont été les premiers à m'encourager à écrire *Mon cours de cocktails*.



Ce que vous trouverez dans ce livre

Mon cours de cocktails en 12 semaines chrono est un condensé de ce que j'enseigne depuis des années. C'est le premier livre français dans son genre et c'est bien là toute sa singularité : ma volonté n'a pas été de compiler les meilleures recettes de cocktails du moment ou de mettre en avant mes propres recettes, mais de présenter un cours original de manière pédagogique et pratique.

Commencez votre entrée dans le monde de la mixologie par un chapitre sur les **équipements et les techniques de bartending**, qui permettra aussi bien à l'amateur qu'au professionnel de s'exercer simplement aux différentes techniques, des plus simples aux plus complexes.

Au fil des leçons, découvrez progressivement les recettes en vous intéressant aux différentes **familles** apparues entre le XVIII^e et le XIX^e siècles, aux **cocktails classiques** inventés ou popularisés à Cuba et en Europe durant la Prohibition aux États Unis, et enfin aux **cocktails contemporains**, qui vous amènera, par exemple, à comparer un *mojito* au *old cuban* et à comprendre l'évolution des boissons mélangées.

Mon cours de cocktails vous permettra de mettre facilement en pratique les leçons de ce livre, et au fil des expériences de trouver vos propres dosages pour vous apprivoier les différentes recettes. Que vous soyez seul, entre amis, dans un bar ou en formation, entraînez-vous avec un large panel d'exercices, théoriques et pratiques, et devenez un vrai bartender.

ÉQUIPEMENTS ET TECHNIQUES

Avec ce chapitre, vous allez découvrir les bases de la mixologie en vous familiarisant avec les différents ustensiles et méthodes qui permettent de réaliser la plupart des cocktails.

La verrerie et la glace ont un rôle majeur dans la dégustation finale d'un cocktail. Vous apprendrez à choisir le type de verre adapté au cocktail que vous préparez, ainsi que le type de glace nécessaire pour sa réalisation comme pour sa dégustation.

Lorsque vous aurez acquis ces différentes notions, vous n'aurez plus qu'à constituer votre minibar et vous entraîner tout au long de ce programme en 12 semaines !

la verrerie

1 Pour les cocktails *short drinks* (boissons apéritives et digestives)

Un cocktail se déguste d'abord avec les yeux. Le choix du verre est donc très important car il permet non seulement de sublimer l'aspect visuel d'une boisson mais aussi d'en apprécier toutes les saveurs. La forme, la contenance et la taille du verre auront un rôle majeur lors de la dégustation. Cette première leçon va vous permettre de distinguer les différents types de verres pour réaliser des cocktails. Le choix du verre à cocktail est aussi important que le choix du verre à bière, à vin ou à champagne.

Verre martini

Au milieu du XIX^e siècle, lorsque les premiers cocktails apéritifs sont apparus aux États-Unis, ils étaient servis dans de petits verres à vin (gobelet glass) de type ballon. Vers la fin des années 1890, le verre ballon laisse place peu à peu au verre à vin plus évases que rond, la forme du verre à cocktail se rapprochant au début du XX^e siècle de la forme du verre *martini*. Le verre *martini* (également appelé verre à cocktail) est probablement apparu dans les années 1925 lors de l'Exposition internationale des Arts décoratifs et industriels modernes (naissance de l'Art déco) à Paris. Il s'est largement répandu par la suite en Europe.

Après la Seconde Guerre mondiale, le verre *martini* devient le symbole du cocktail *vodkatini*, largement popularisé par Franklin D. Roosevelt aux États-Unis et Ian Fleming (dans *James Bond*) au Royaume-Uni, et qui ne cessera de croître en popularité jusque dans les années 1990.

Enfin, au début des années 2000, un nouveau style de *martini* se popularise (le *new age martini*), une gamme de *short drinks* fruités contenant fruits frais, jus de fruits et/ou purées, servis dans de doubles verres à cocktail.

Il se décline en 2 formes :

- le *martini* simple, 14 cl, pour les cocktails comme le *manhattan*, le *dry martini*, le *sidecar*...
- le *martini* double, 21 cl, pour les cocktails comme le *cosmopolitan*, le *watermelon martini*...

La forme du verre *martini* permet de mieux sentir le cocktail et son pied haut permet de ne pas modifier la température du cocktail lorsqu'on le boit.

Les cocktails servis dans ce verre sont toujours servis sans glace (*straight up*) et sans pailles, à l'exception des *frozens* réalisés au mixeur et servis sur glace pilée dans un double verre à cocktails.

Verre coupette

Selon la légende, la coupette à champagne aurait été moulée sur le sein de la reine de France Marie-Antoinette au XVIII^e siècle. Jusque dans les années 1920, la coupette est le verre dans lequel on sert le champagne, puis elle est remplacée par la flûte dans les années 1930. Bien qu'elle soit très ancienne, c'est seulement dans les années 2000 qu'elle s'impose en mixologie. En 2008, la coupette s'introduit dans les meilleurs bars à cocktails londoniens (*Montgomery Place, Lonsdale, The Player...*)

et se popularise rapidement à l'international. C'est une période du bar où les cocktails *vintage* refont surface (*aviation, clover club, last word...*) et où les *speakeasy* fleurissent. C'est une tendance qui est partie du *Milk & Honey* de New York, un bar créé à la fin des années 1990 par Sasha Petraske.

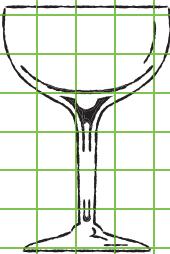
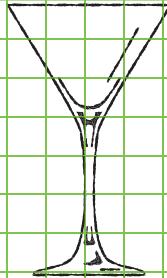
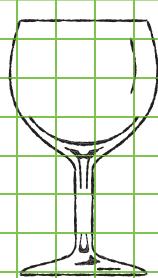
La coupette à champagne au XXI^e siècle devient le verre à cocktail de référence pour les *bartenders*.

Nous verrons par la suite que la moitié des cocktails classiques sont servis dans des verres *martini* (le verre à cocktail du XX^e siècle) et que la moitié des cocktails contemporains sont servis dans des coupettes.

Ce verre se décline en 2 formes :

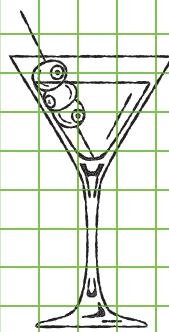
- la petite coupette, 12 à 14 cl, pour les cocktails comme le *bensonhurst*, le *el trinidad cocktail*, le *white negroni*...
- la coupette large, 21 cl environ, pour les cocktails comme le *coco lima*, le *London calling*, le *old cuban*...

VERRE À MARTINI ET VERRE COUPETTE

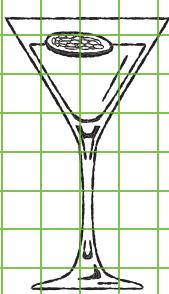


1

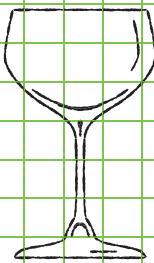
Évolution des différents verres à cocktails :
verre ballon, verre martini, verre coupette



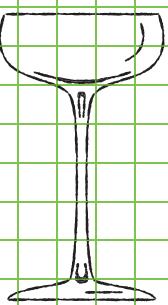
2
Verre martini
avec des olives



3
Verre pornstar martini
décoré d'un fruit
de la passion



4
Petite coupette



5
Coupette large

Verre old fashioned

Le verre *old fashioned* (également appelé verre à whisky, petit *tumbler* ou verre *rocks*) est apparu aux États-Unis à la fin du XIX^e siècle et tient son nom d'un cocktail classique (le bourbon *old fashioned*).

Contrairement aux verres à cocktails qui sont toujours servis sans glace (c'est-à-dire *straight up*), les verres *old fashioned* sont toujours servis sur glace d'où l'expression *on the rocks*. À travers ces 2 types de verre, on retrouve l'ensemble des cocktails apéritifs et digestifs que l'on appelle les *short drinks*, des cocktails dont le volume ne dépasse pas les 12 cl. Il est important de distinguer le petit verre *old fashioned*, idéal pour le service des spiritueux avec 1 ou 2 cubes de glace, du grand verre *old fashioned*, idéal pour la réalisation des cocktails comme le *old fashioned*, le *vieux Carré*, etc., et dont la contenance est d'environ 32 cl (privilégier un verre assez lourd avec un contour du verre assez épais). Enfin, le verre *old fashioned* sert également à la réalisation de nombreux cocktails exotiques servis sur glace pilée (tels que la *caïpirinha*...).

En 2015, le cocktail *old fashioned* a été élu «cocktail le plus commandé» dans les 100 meilleurs bars à cocktails du monde. Chaque année en France a lieu au mois d'octobre la «*old fashioned week*», une belle manière de célébrer un des cocktails les plus iconiques !

Verre tulipe

Le verre tulipe (également appelé verre à dégustation) n'est pas utilisé dans le service des cocktails mais il est essentiel d'en stocker quelques-uns pour la dégustation des spiritueux. La forme du verre tulipe est idéale pour analyser la qualité d'une eau-de-vie, elle permet aux arômes de se libérer plus facilement et d'en apprécier toutes ces qualités organoleptiques. Ainsi, avant de déguster un cocktail, il est important de se familiariser avec les différents produits qui le composent.

Pour déguster un spiritueux, prenez un verre tulipe et versez-y 2 cl. La dégustation doit se faire en 3 étapes :

- ❶ **l'analyse visuelle** (pour découvrir la couleur et la texture du produit);
- ❷ **l'analyse olfactive** (pour découvrir les arômes du spiritueux);
- ❸ **l'analyse gustative** (pour découvrir le goût et l'arrière-goût du spiritueux).

Ce processus d'apprentissage olfactif et gustatif est important lorsqu'on veut devenir un *bartender* car il facilite la création de cocktails. Ainsi, il n'est pas rare qu'en humant une eau-de-vie, les arômes qui s'en dégagent peuvent inspirer la création d'un cocktail.

On confond souvent le verre à dégustation avec le petit verre ballon, appelé *snifter*, que l'on retrouve dans la plupart des bars. Sa forme ne permet pas d'apprécier la dégustation d'une eau-de-vie comme dans un verre tulipe. Le verre *snifter* doit être utilisé pour servir les liqueurs sur glace telles que le *Bailey's*, la *Menthe-Pastille*... Enfin, le verre tulipe est le verre approprié pour la dégustation des eaux-de-vie vieillies comme le cognac, l'armagnac, le rhum vieux... Sa contenance idéale est d'environ 16 cl.

Julep cup

Cette petite timbale tient son nom d'une des plus anciennes familles de cocktails, les *juleps*. Ils sont apparus dans le Kentucky aux États-Unis peu avant 1800. Un *julep* se prépare directement dans une timbale (en métal ou en argent) et se compose d'un spiritueux, de sucre et de menthe fraîche. Ils sont servis sur glace pilée et garnis d'un brin de menthe.

Le plus populaire est le *mint julep*, à base de bourbon. Il se déguste soit avec 2 pailles soit avec une petite passoire que l'on appelle *julep strainer*, qui facilite la dégustation avec la glace pilée.

La *julep cup* est traditionnellement utilisée lors de diverses cérémonies. Chaque nouveau président américain reçoit une *julep cup* gravée de ses initiales. Certaines timbales en argent sont uniques et se vendent à plusieurs milliers d'euros pièce ! Sa contenance est d'environ 35 cl.

Le *mint julep* est devenu le cocktail officiel d'une célèbre course hippique dans le Kentucky (le *Kentucky derby*) où plus de 120 000 *juleps* sont servis chaque année.